

# サニナビ

## 北九州



北九州市保健所  
東部生活衛生課  
広域食品指導係  
小倉北区西港町 94-9  
TEL 093-583-2048  
FAX 093-583-2044

### 食品、添加物等の年末一斉取締り実施中!

北九州市では、12月3日から28日までの期間、厚生労働省及び消費者庁が示す要領に基づき、「食品、添加物等の年末一斉取締り」を実施しています。

これは食品流通量が増加する年末において、食中毒等の食品による危害発生のため、自然防止を図るとともに、積極的に食品衛生の向上を図る目的で行われます。特に、冬期に多発するノロウイルス食中毒の対策として、病院や弁当・仕出し店等の大量調理施設に対する監視指導を重点的に行います。また、食品の表示について、食品等事業者へ適切な表示方法等に関する情報提供や指導を行います。

この取締りは毎年、全国一斉に行われ、結果については厚生労働省と消費者庁のホームページにそれぞれ公表されます。

### 調理場で清掃時に見逃しがちな箇所

2018年も残すところあとわずかとなりました。年末に大掃除を行う施設も多いのではないかと思います。

そこで今回は、私たち食品衛生監視員が調理場の清掃面で指摘することが多い箇所をご紹介します。シンクや調理台、床面等は毎日清掃していても、自分の目線より高く、見えにくい所は見逃しやすいため、ホコリや油汚れが溜まっている施設が多く見受けられます。



ダクトやパイプ等の配管上部のホコリ

エアコンのフィルター  
のホコリ

給気口・排気口等のホコリ

グリスフィルター  
の油やホコリ

天井の UV 殺菌灯  
(左)やスプリンクラー  
(右)の上部のホコリ

ホコリ、汚れなどは異物混入や害虫の工サになる可能性があるため、年末に限らず定期的に清掃し、施設内を衛生的に保つようにしましょう。

また、清掃とは異なりますが、施設の老朽化や湿気・熱による、ダクトやスプリンクラー等のペンキ剥離もよくあります。異物混入のおそれがあるため、早めに対処するようにしましょう。



### 食品安全情報

#### ☆国内で7年ぶりの赤痢菌による食中毒

10月2・3日に山梨県内の宿泊施設で赤痢菌による食中毒が発生しました。食品の廻り調査の結果、当該施設に食品を納入していた魚介類販売業者が、他の複数の施設へも食品を納入しており、当該施設を含め、10月1日～6日に納入先の施設を利用した計98名が赤痢菌による食中毒を発症していたことが確認されました。

峡南保健所は、同業者が納入した食材を原因とする食中毒と断定し、同業者を10月29日から衛生確保が確認されるまでの間、営業禁止処分としました(11月5日処分解除)。山梨県によると、国内での赤痢菌による食中毒は7年ぶりです。

赤痢菌は、主に経口的に食物や水、手指等を介して感染する、急性感染性大腸炎の原因菌です。感染防止対策としては、食品を十分に加熱調理すること、石鹸などを用いた手洗いの徹底が有効です。

#### ☆洗浄剤等の誤使用・混入にご注意を!

11月9日、長野県内の旅館で除菌洗浄剤の混入による食中毒が発生し、諏訪保健

所はこの施設の調理部門に対し、11月11・12日の2日間の営業停止を命じました。諏訪保健所によると、調理場にて除菌洗浄剤を鍋に入れて汚れを落とす状態の溶液を、だし汁と誤って焼きおにぎりにかけ、お茶漬けとして提供していました。

洗浄剤等の誤使用・混入による食中毒事件は毎年、全国で起こっています。過去には、飲食店で空の焼酎ビンに保管していた洗浄剤を誤って提供したり、油と間違えて洗浄剤を使用したり、漂白中のポットから誤って給湯した事例などがあります。

洗浄剤や消毒薬を小分けする場合は、食品用の容器を使用することは避け、容器に内容物名を明記し、食品とは別の場所に保管するようにしましょう。また、器具等の漂白時には、漂白中であることが分かるように明示しましょう。

#### ☆自然毒(フグ、有毒植物等)の正しい知識を身につけましょう

全国でフグや有毒植物、毒キノコ等による食中毒が発生しています。「これに伴い、北九州市では「ふぐ」による食中毒にご注意を!」、「有毒植物・毒キノコを食べないで!」のホームページを更新しました。ふぐ中毒の症状や、食用と間違えやすい有毒植物・毒キノコの例などが掲載されているので、是非ご覧ください。これらの食中毒は、過去に死亡例もあり、注意が必要です。

#### 編集後記

今年もサニナビをご愛読いただき、ありがとうございました。どうぞ良いお年をお迎えください。

今月の写真は、「11月」です。